

Doppelbock

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **13.8**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (40.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Golden Ale | 2 kg (27.2%) | 80 % | 14 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (27.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.3 kg (4.1%) | 68 % | 300 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.05 kg (0.7%) | 70 % | 837 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 35 g | 45 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 1 ml | Fermentis |